

Affari di Gola

DICEMBRE 2023 - FEBBRAIO 2024

affaridigola.it

Il gusto delle feste

TRA I SAPORI
DELLA TRADIZIONE
E LA SOSTENIBILITÀ
DEL FUTURO



Abbonamento Posteale - D.L. 35/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Bergamo - € 2,60



LA BUONA TAVOLA RACCONTATA DA



ASCOM
BERGAMO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



UFFICI BASSO SEBINO

**Ascom Confcommercio
è anche vicino a te.
Vieni a trovarci!**

Siamo aperti da lunedì a venerdì
dalle 9.00 alle 12.15 e dalle 13.15 alle 17.00

Sarnico
via della Libertà, 40
tel. 035 910523 • sarnico@ascombg.it

**Le TUE
ESIGENZE
sempre in
EVIDENZA**



Oscar Fusini
Direttore

EDITORIALE

Le feste, anche quest'anno alle porte, rappresentano da sempre le occasioni perfette per togliersi qualche sfizio, non solo culinario.

Natale, per molti fortunati, è il momento per viaggiare e cercare nuove esperienze. L'enogastronomia è oggi una forte attrattiva turistica, se non la principale almeno per il nostro Bel Paese. Le persone visitano un luogo in cerca di esperienze culturali e tra queste rientrano a pieno titolo la cucina e il buon vino. Prodotti e cibi solleticano il palato prima ancora del viaggio, fanno vivere un'esperienza indimenticabile e alimentano il ricordo con la narrazione ad amici e parenti.

Dicembre, con l'inizio dell'inverno, invita a portare in tavola menù più ricchi e nutrienti. Le feste, con i loro ricchi piatti, favoriscono l'intreccio tra tradizione e innovazione, proposte per qualcuno d'avanguardia, per altri quasi azzardate, che portano a giudizi contrastanti e a un dibattito tra conservatori e innovatori. Del resto, la cucina in Italia è come il calcio e ha 60 milioni di tecnici sempre pronti a trovare la formula migliore dal divano di casa.

Ma il Natale è soprattutto casa e ospitalità, con un'atmosfera rinnovata da luci, decorazioni e l'irrinunciabile albero per renderla più calda e accogliente. È il momento per concedersi quella bottiglia di vino o quel distillato gelosamente conservati in cantina per le grandi occasioni.

Allora ci siamo. Nell'anno contrassegnato dal paradosso di due terribili guerre in corso ma anche con il ritorno di grandi flussi turistici e della voglia del consumo fuori casa, ci apprestiamo a vivere questo periodo dell'anno che ci porterà - speriamo - in un anno migliore e di grandi novità. O forse, come cantava quel genio di Lucio Dalla "l'anno che sta arrivando tra un anno passerà, io mi sto preparando, è questa la novità".

Buone feste da Affari di Gola.

SOMMARIO

Dicembre 2023 - Febbraio 2024

Direzione e Redazione:
Iniziative Ascom S.p.a. Via Borgo Palazzo 137, 24125 Bergamo
tel. 035 4120322, fax 035 4120182, affaridigola@larassegna.it

Direttore responsabile: Oscar Fusini

In redazione: Laura Bernardi Locatelli

Editrice: Iniziative Ascom S.p.a. via Borgo Palazzo 137,
24125 Bergamo

Presidente: Giovanni Zambonelli

Pubblicità: Ufficio Marketing Ascom Confcommercio
Bergamo, via Borgo Palazzo 137, 24125 Bergamo
tel. 035.4120111, marketing@ascombg.it

Abbonamenti: Iniziative Ascom S.p.a. via Borgo Palazzo 137
24125 Bergamo, tel. 035.4120322 - 035.4120182
Registrazione Tribunale di Bergamo - n. 48
del 22 novembre 2001

Collaboratori: Luca Bassi, Sergio Cotti,
Rosanna Scardi, Marco Offredi

Progettazione grafica: Samanta Cattaneo, Mozzo, Bg

Stampa: Litostampa Istituto Grafico, Bg

4. Un mestiere critico
7. Piatti scaldacuore
10. Crescita e sfide nel turismo
12. Elettrocultura, un viaggio nel futuro
16. Intervista a Giacomo Poretti
20. In tavola il re delle feste
22. Combattere lo spreco a colpi di forchetta
24. Canditi, che passione
26. La magia dell'ospitalità
30. Gli spiriti della tradizione
34. In evidenza
36. Un Natale diVino
39. Leggere di gusto

Un mestiere critico

IL PUNTO DI VISTA DI AUTOREVOLI CRITICI GASTRONOMICI DI FRONTE AL DILAGARE DELLA COMUNICAZIONE DEL FOOD&WINE NELL'ERA DEI SOCIAL MEDIA

di Luca Bassi

Viviamo in un'epoca in cui tutti, specialmente sui social, si sentono titolati a parlare di cibo. Ma un conto è l'approccio appassionato e amatoriale che possiamo avere nei confronti del mondo food, un altro è la professione specificatamente dedicata a questo. Eppure quello del critico gastronomico è un mestiere che nasce secoli fa, ma che ancora oggi ha contorni sfumati.

Il capostipite di questa professione è stato Alexandre Grimod de la Reynière che nel 1803 a Parigi, molto prima della Michelin, redige l'Almanach des Gourmands, in cui consiglia i migliori luoghi dove mangiare e acquistare in città. Da allora ovviamente molte cose sono cambiate e molte personalità hanno svolto - più o meno - questo genere di mansioni, anche se questo ambito è rimasto per certi versi parecchio indefinito: da una parte abbiamo i veri e propri critici gastronomici spesati e pagati da una testata per parlare dei ristoranti,

e dall'altro abbiamo i molto più diffusi giornalisti gastronomici, che si occupano più a tutto tondo di questo mondo. Spesso, con qualche pecca.

Cremona: «È un'overdose di comunicazione food»

«Purtroppo non è una professione molto accreditata oggi - spiega Luigi Cremona, ingegnere e critico gastronomico di lunga data -. Quella che ricopro è una figura che, in un certo senso, non ha una sua realtà. Ma sia chiaro: la funzione del critico gastronomico oggi esiste ancora e ha una valenza ben precisa, ma è tutto quello che gli sta attorno che la rende un po', diciamo, evanescente. La critica gastronomica per me ha un senso e continuerà ad averlo, purché sia fatta bene. Oggi tutti mangiamo e sempre più usufruiamo dei ristoranti, per questo il parlare di cibo è diventato

anche una moda. Ma è bene ricordare che per fare il critico gastronomico bisogna studiare e fare esperienza, non bastano due o tre cene in un ristorante d'alto rango».

Tra influencer e scribacchini che s'inventano esperti del settore, come può essere tutelata la figura del critico gastronomico? «Penso che l'unica tutela la debbano dare il lettore e lo spettatore, solo loro possono capire se quello che stanno vedendo o leggendo è credibile, serio e attendibile - risponde Cremona -. Del resto, il percorso di un critico gastronomico non è una passeggiata e non è per tutti. Quindi il lettore ha il diritto ma anche il dovere di saper individuare la figura giusta da seguire. Capisco, comunque, che anche questo non sia facile perché oggi viviamo una vera e propria overdose di comunicazione food: un tempo eravamo in quattro gatti a parlare di cibo e di cucina, oggi ce ne sono tantissimi, ma trovare qualcuno davvero in gamba non è facile. Siamo passati dal deserto degli anni '80 all'overdose di oggi. Quando ho iniziato il mio percorso sui giornali e sulle tv non c'era traccia di cuochi e di cibo, oggi quasi non si parla d'altro. Io mi auguro che tutto questo si regolarizzi, che la moda finisca e che possano emergere solo i critici che fanno questo mestiere con serietà e autorevolezza».

«Vedo che si parla tantissimo di panini, di pizze e di panettoni. Giusto che vengano raccontati anche questi prodotti, ma oggi la comunicazione sta virando solo verso quelle cose, spesso banalizzando l'intero comparto - denuncia Cremona -. La ristorazione sta traendo parecchi benefici da questa bolla. E mi viene quasi da dire che la cucina italiana negli ultimi anni sia cresciuta molto anche grazie a questa nuova moda del food, elevandosi anche a traino dell'economia in alcuni frangenti. Quindi, non tutto il male vien per nuocere, come si dice. Peccato però che poi manchi il personale. L'altro lato della medaglia è il parlare troppo, il dare spazio a personaggi che magari non meritano certi palcoscenici. Ma fa parte del gioco. Forse tra vent'anni avremo raggiunto il giusto equilibrio».

LUIGI CREMONA



© Ambasciatori del Gusto

PAOLO MASSOBRIO



© Wikipedia

VALERIO VISINTIN



© Rolling Stone

Massobrio: «La mia, una critica di servizio»

Se pensiamo al ruolo del critico gastronomico viene inevitabile collegarsi alle guide che proprio nelle scorse settimane, una dopo l'altra, sono state stampate e presentate. Tra queste c'è anche Il Glosario di Paolo Massobrio: «La mia guida è un po' diversa dalle altre: da noi non c'è la rincorsa a dire chi è il migliore d'Italia o del mondo, noi ci posizioniamo in una critica di servizio - sottolinea il critico piemontese -. Vogliamo citare i locali che sono accessibili alla gente sia in termini economici, sia in termini di tempo. Quasi tutti i ristoranti osannati dalle altre guide, infatti, sempre quelli, hanno liste d'attesa infinite e conti a tre zeri. Noi vogliamo andare in fondo ai territori, per questo la nostra è la guida che cita più locali: abbiamo 3.800 ristoranti recensiti con giudizi di valore. Una trattoria che fa fino in fondo il mestiere della trattoria può ambire ad avere il massimo riconoscimento, che per noi è la corona radiosa. Stesso discorso vale per un

ogni dettaglio, dalla pulizia alle portate. L'evoluzione, semmai ci sarà, temo che sarà solo in negativo. Mi auguro che maturi l'evoluzione morale di questo mestiere».

Visintin: «La critica? Non è mai esistita»

A proposito di morale, di etica e di correttezza, c'è chi ha fatto di questi valori la base della sua attività di critico gastronomico. Valerio Massimo Visintin, firma del Corriere della Sera, crede così tanto nella sua missione da presentarsi nelle occasioni pubbliche solo ed esclusivamente mascherato. Da testa a piedi: «Solo tenendo ben nascosta la mia reale identità posso svolgere il mio lavoro in totale correttezza. Perché diciamo chiaro: se un cameriere, un cuoco o un ristoratore vedono accomodarsi al loro tavolo un giornalista come pensate che lo tratteranno? Sicuramente non come un cliente ordinario - spiega Visintin -. Cureranno al meglio i suoi piatti, lo serviranno con le giuste tempistiche, magari gli sconteranno il vino dal conto finale. Ecco, io non voglio ricevere un trattamento simile, voglio essere trattato come un cliente comune per poter poi scrivere la reale esperienza che ho vissuto».

Modus operandi che, purtroppo, viene utilizzato sempre più di rado: «Il mondo del giornalismo gastronomico ormai è finito alla deriva: le guide non sono più un consiglio per i lettori ma una classifica atta ad arruolare gli sponsor che, secondo me, sono poi gli unici lettori della guida stessa. Basti pensare alla più celebre, la Michelin, che parla solo dei 380 che hanno avuto la stella».

«La critica gastronomica nel 2023? Sta male, ma penso che non sia mai stata bene. Anzi, non è mai esistita. Le cose oggi stanno andando ancora peggio rispetto al passato, perché dietro sono guidate dagli sponsor che appiattiscono il giudizio e danno visibilità e spessore ai conflitti di interesse. Ora c'è l'avvento dei critici non militanti, quelli che fanno i video sui social: non è il modo corretto di fare questo mestiere. I ristoranti ci saranno sempre e finché ci saranno loro ci sarà sempre il teorico bisogno di qualcuno che li visiti prima di noi per darci dei consigli. Vale un po' per tutto: cinema, teatro, libri, arte. In questo settore però la gente si butta senza avere competenze e remora di carattere etico e deontologico. Quindi andrà sempre peggio. Il 99% di chi fa video sui social ha in cambio del video una retribuzione: quella non è critica gastronomica».

Ormai si è persa la distanza tra ciò che è informazione e ciò che è pubblicità. La speranza è che si levi qualche voce autorevole e autonoma che possa fare da contraltare a questa melassa fasulla».

UNA PROFESSIONE CHE NASCE A PARIGI NEL 1803 CON ALEXANDRE GRIMOD DE LA REYNIÈRE E CHE RICHIEDE PREPARAZIONE E STUDIO

agriturismo. Il nostro lavoro consiste nel mettere sullo stesso piano il ristorante gourmet e la trattoria. Questo perché noi lavoriamo per il lettore, per il cliente, non per i cuochi e i ristoratori».

Ma come avvengono le visite ai ristoranti? «Ci muoviamo solo sotto falso nome: i nostri ispettori sono persone comuni che svolgono anche altri mestieri, quindi non sono riconoscibili - spiega Massobrio -. Così facendo abbiamo creato un osservatorio che non è viziato: da noi non c'è l'ansia della competizione né da parte di chi scrive, né da parte di chi usufruisce del nostro servizio. Ecco perché dico sempre che noi non siamo produttori di fenomeni. Oggi i cuochi sono diventati dei personaggi che popolano la televisione, i convegni, la pubblicità, e molti pensano sempre meno alla cucina. Un errore clamoroso. Noi vogliamo far emergere la passione. Per me il critico gastronomico può essere anche un farmacista appassionato del settore che ha speso una vita a provare ristoranti e pizzerie: dopo una valutazione, può entrare nella mia squadra».

«L'evoluzione di questo mestiere? Non posso rispondere, perché io sono fermo al mestiere del critico: prenoto in incognito, pago il conto, guardo

Piatti scaldacuore

di Laura Bernardi Locatelli

L'inverno bussa alle porte e mentre scendono le temperature, si accende la voglia di comfort food e ricette che profumano di casa e tradizione con cui scaldarsi cuore e stomaco in cucina. Largo dunque ai primi piatti invernali, dalle zuppe ai piatti delle nonne e della tradizione contadina e montana, tra brodi corroboranti e polpettine golose, legumi, dalle fave alle cicerchie, soffritti arricchiti con lardo, pancetta e guanciale. Abbiamo scovato alcune ricette dimenticate da Nord a Sud, da riscoprire e riproporre a tavola, dalla puccia delle Langhe alla minestra di acciaio e baccalà, dalla pasta co maccu al cardone in brodo. E ancora, croset con i porri, bigoli con l'arna e grandi classici invernali: pasta e fagioli e gli immancabili tortellini in brodo.

Pasta e cocozza

La particolarità di questa tradizionale ricetta napoletana dal gusto avvolgente è la sua cremosità. La pasta (tubetti grandi, ma anche pasta mista e ruote) cuoce direttamente nella zucca (da prediligere quella lunga napoletana, 500 grammi) stufata e disfatta in padella, ridotta quasi in crema, precedentemente insaporita con aglio, olio e prezzemolo e, se gradito, un po' di peperoncino. Così la pasta, tirata con la crema di zucca e due mestoli d'acqua bollente, rilascia tutto il suo amido e abbraccia il condimento alla perfezione risultando "azzeccosa".

Pasta e fagioli e non solo

Ogni famiglia italiana ha una sua ricetta di famiglia. Nella sua versione più rustica viene insaporita con le cotiche di maiale, al mare si sposa con molluschi, a partire dalle cozze (cicatielli con cozze e fagioli, zuppa di cozze con patate e fagioli), ma anche con arselle e gamberi, nelle versioni gourmet. L'abbinamento di pasta e legumi è sempre attuale e non stanca mai. Da provare anche la versione con ceci (ceci neri al nero di seppia per gli intenditori), cicerchie.

Pasta co maccu

Minestra quotidiana di generazioni di contadini del sud, il maccu è un purè di fave le cui origini risalgono all'antica Roma. Per prepararlo occorre far cuocere per due ore 4 etti di fave secche (dopo averle lasciate in ammollo per almeno 12 ore e scolate) con olio extravergine, una cipolla tritata finemente e del finocchietto selvatico (un ciuffo, mondato). Gli spaghetti al dente si uniscono alla purea di fave e si condiscono con formaggio grattugiato o anche solo con una macinata di pepe. La parola maccu deriva dal medievale maccare che significa schiacciare, ridurre in poltiglia.



Bigoli con l'arna © VincenzaToday.it

Croset con i porri

La pasta tipica delle montagne cuneesi, che ricorda le orecchiette pugliesi (500 grammi farina di frumento, 2 uova, un cucchiaio di olio, sale), si sposa a un semplice sugo a base di porri e cipolla. Nel burro soffriggono una cipolla finemente tritata e due spicchi d'aglio. Si aggiungono i porri (300 grammi) tagliati a rondelle e portati a cottura in un quarto d'ora circa, aggiungendo del brodo vegetale. I croset, cotti qualche minuto in acqua bollente salata, si condiscono con il sugo e una generosa macinata di pepe nero, spolverizzando con parmigiano reggiano.

Puccia

Polenta, cavoli e fagioli: pochi semplici ingredienti per la puccia che rappresenta la cucina delle aspre terre in cui il Monferrato lascia spazio alle Langhe e all'Appennino. Insaporire il cavolo (mezzo cavolo verza) in un soffritto con cipolla e lardo, a fuoco basso e a lungo. Bollire i fagioli borlotti (200 grammi secchi, ammollati 10 ore) in un litro d'acqua con bouquet garni, fino a quando l'acqua è ridotta della metà. A questo punto aggiungere 2 litri d'acqua, il cavolo e il soffritto e una volta portato a bollire prepararvi la polenta (3 etti di farina di mais e 20 grammi di farina di frumento) fino a completa cottura (45 minuti). Si otterrà una polenta morbida che potrà essere consumata calda, condita con un po' di burro e cosparsa di formaggio grattugiato.

Bigoli con l'arna

Il ragù di anatra muta (200 grammi di polpa d'anatra, brodo d'anatra, 50 grammi di scalogno, 50 grammi di sedano, uno spicchio d'aglio, alloro, timo e salvia qb) è il condimento tradizionale dei bigoli, pasta lunga della tradizione veneta trafilata con l'apposito torchio (facilmente reperibile sia fresca che secca sul mercato). Il ragù, cotto a bassa temperatura per almeno un'ora e mezza, aggiungendo al bisogno il brodo, ben si sposa con questa particolare pasta. La tradizione impone una grattugiata di formaggio vezzena stagionato.

Tagliolini con bagna câoda

La pasta all'uovo tirata a mano (4 etti di semola, 2 uova, 2 cucchiai d'olio, sale) si tinge di rosso per le feste grazie alla barbabietola (un etto e mezzo cotta a vapore). L'uso della bagna câoda (o câuda) come condimento appartiene alla tradizione sia dell'Astigiano che dell'Alessandrino, sia nelle tagliatelle che nelle lasagne della Vigilia, oltre che in tempo di Quaresima. Per prepararla serve



Minestra di S. Stefano ©Puglia.com

una testa d'aglio, acciughe sotto sale (150 grammi), mezzo bicchiere di latte e 50 grammi di burro, oltre a 4 cucchiai di olio. Gli spicchi, senza pellicola e anima, vanno schiacciati e lasciati appassire in olio e burro; a metà cottura si aggiungono le acciughe diliscate e dissalate e si prosegue la cottura a fuoco lentissimo con il latte fino ad ottenere un intingolo cremoso da passare al setaccio. La salsa perfetta per condire i tajarin scolati al dente, dopo averli cotti qualche minuto.

Cardone in brodo

Il piatto della tradizione abruzzese si serve prima del capone e del tacchino arrosto in occasione del pranzo di Natale, in particolare nel Chietino e nel Teramano. A Benevento viene proposto anche a Santo Stefano. Ingrediente principale sono i cardi (3 costoni), passati in pastella dopo averli lessati e poi fritti, e l'indivia scarola (1 chilo), lessata e cotta. A questa base vanno aggiunte delle golose polpettine di vitello (100 grammi di macinato, un uovo, 2 fette di pane ammollato nel latte e parmigiano), che vanno ovviamente fritte in padella. Il brodo di vitello e gallina (preparato con carni e verdure) sposa polpettine e cardi e indivia. Ad arricchire ulteriormente il cardone - che va servito caldissimo - dadini di mozzarella e parmigiano o pecorino. Simile anche la minestra di Santo Stefano della tradizione pugliese. Si usa prepararla il giorno dopo Natale, quando in casa è facile trovare del buon brodo, qualche costa di cardo, puntarelle e un pezzo di bollito o arrosto. La base è a brodo di carne, sgrassato e leggero, cui unire cardi tagliati a piccoli pezzi e sbollentati e puntarelle. A ciò si aggiungono delle polpettine preparate con carne di manzo (300 grammi), menta, un uovo, una fetta di pane ammollato nel latte e parmigiano.

Minestra di acciaio e baccalà

La minestra con acciaio (sedano) e baccalà è una pietanza tipica irpina, tipicamente natalizia, piatto unico per antonomasia della tradizione per la Vigilia. Il sedano (*Apium graveolens*, varietà *scalinum*, da non confondere con quello *dulce da coste* usato nei soffritti) deve essere di piccole dimensioni ma con foglie grandi (ne servono 30 mazzetti per 700 grammi di baccalà, per 4 persone). Si tritano noci e nocciole (un pugno di gherigli e un pugno di nocciole), si fanno rosolare e si aggiunge la salsa di pomodoro (500 grammi); si unisce poi il sedano, precedentemente soffritto, usando prevalentemente le foglie. Si copre con acqua e sale e si porta a cottura. Verso fine cottura si adagia in superficie il baccalà tagliato a pezzetti per una decina di minuti. Prima di servire si aggiungono 4 peperoni sottaceto - uno per piatto - sminuzzati. I migliori da utilizzare sono le papaccelle napoletane (presidio Slow Food).

Tortellini alla bolognese

La ricetta, depositata dalla Dotta Confraternita del Tortellino, prescrive per la cottura un ottimo cappone ruspante, da impreziosire con punta di petto di manzo e doppione con gli ossi. Ed è già Natale. La sfoglia, tirata rigorosamente a mano (500 grammi di farina di frumento, 6 uova, sale), accoglie un ricco ripieno a base di lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella di Bologna (oltre a un uovo, 150 grammi di parmigiano reggiano stagionato, sale, pepe e noce moscata). La tradizione vuole per ogni tortellino un cucchiaio di brodo.



Tortellini in brodo alla Bolognese



Crescita e sfide nel turismo enogastronomico

di Sergio Cotti

DOPO ANNI DI CRESCITA, IL SETTORE HA SUBITO UNA BATTUTA D'ARRESTO NEL 2023. ROBERTA GARIBALDI, CON LA SUA ESPERIENZA NEL TOURISM MANAGEMENT, OFFRE LA SUA AUTOREVOLE PROSPETTIVA

Sempre più curiosi e sempre più alla ricerca di esperienze. Sono i cosiddetti turisti enogastronomici, quelli che al mare o alle città d'arte prediligono ristoranti, cantine, caseifici e agriturismi. Il settore è in crescita: i dati dell'ultimo "Rapporto sul turismo enogastronomico italiano" di Roberta Garibaldi rivelano che al 2016 ad oggi le presenze nelle strutture ricettive di questo comparto sono aumentate del 37%. Secondo lo studio, nel 2022 il 92% dei turisti italiani aveva svolto almeno un'esperienza enogastronomica nel corso

dei viaggi compiuti nei tre anni precedenti, mentre due su tre (il 67%) sosteneva di averne fatte almeno 5. E ancora: il 94% dei viaggiatori interpellati ha dichiarato di aver compiuto esperienze culinarie nei ristoranti; il 74% ha visitato luoghi di produzione; il 60% ha partecipato ad eventi; il 54% ad esperienze attive; il 48% ha fatto tour o percorso itinerari tematici; il 65% altre esperienze a tema. Numeri importanti per un settore che tanti italiani hanno riscoperto proprio negli anni della pandemia, ma che 2023, complice la frenata dei consumi, ha subito una parziale battuta d'arresto. Roberta Garibaldi è docente di Tourism Management all'Università di Bergamo, presidente dell'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico e vicepresidente della Commissione Turismo dell'Ocse.

Il turismo enogastronomico ha avuto un exploit tra il 2020 e il 2021. Il settore ha saputo approfittare di questo slancio?

L'European Travel Commission ha comunicato di recente i dati sulle aspettative dei turisti europei da qui a marzo 2024. Ai primi posti ci sono ancora i temi dell'Enjoy Natural Landscape e dell'esperienza enogastronomica. Direi quindi che l'interesse è rimasto. In estate c'è stato un freno sul turismo domestico perché una parte degli italiani non si è potuta permettere di viaggiare per via dell'aumento dei prezzi. Ma è un fenomeno che ha riguardato anche altri cittadini europei. Si intravede una tendenza alla destagionalizzazione, che deriva proprio dalla necessità di trovare periodi diversi, a costi più bassi. Nel contempo c'è anche un ritorno delle escursioni giornaliere, per chi non si può permettere una vacanza.

Il Rapporto evidenzia come l'attenzione dei turisti non sia più concentrata su cantine e agriturismi, ma anche su altri luoghi di produzione. Le aziende bergamasche sono in grado di farsi conoscere?

C'è un grande interesse per i caseifici, che sono le aziende di produzione tra le più gradite dai turisti italiani e stranieri. Bergamo, sul tema dei formaggi, ha ottenuto un importante riconoscimento dall'Unesco e dal mio punto di vista potrebbe cavalcarlo ancora meglio. "Forme", per esempio, è un ottimo progetto. Dopodiché, con il gruppo "Da Vittorio" abbiamo l'azienda di ristorazione con il fatturato più alto in assoluto e che rappresenta senz'altro un'attrattiva. Ci sono poi il Moscato di Scanzo e una serie di altre eccellenze che costituiscono una ricchezza importante per il nostro territorio.

Il turismo enogastronomico può essere utilizzato come leva per preservare il patrimonio?

Certo. C'è, per esempio, il problema dell'abbandono di alcuni terreni agricoli che hanno contribu-

ito allo sviluppo della biodiversità del nostro territorio, che nasce proprio dalle piccole dimensioni dei nostri appezzamenti e dalla presenza di piccoli produttori. Oggi esiste un problema di passaggio generazionale: dobbiamo attivare nuove leve per portare i giovani in questi settori, che fanno parte del dna del nostro Paese. Parlo dell'agricoltura, ma anche dei piccoli artigiani del gusto, dei caseifici e di altre realtà che fanno la bellezza e la grandezza dell'Italia e che dobbiamo riuscire a preservare. Un altro tema riguarda le ricette della cucina italiana: mi spiace vedere che sulle app di delivery troviamo più sushi, poké, kebab e hamburger rispetto alla cucina italiana.

Sono specialità che forse si prestano meglio alla consegna.

Forse è anche una questione di convenienza economica. Tuttavia i ragazzi usano tanto queste applicazioni ed è lì che fanno le scelte i consumatori di domani. È un tema che va curato di più, tenendo conto della ristorazione del territorio.

Ristoranti, aziende agricole, enti del turismo. Esiste un'alleanza?

Dipende dai territori. Dove c'è una strada del vino che funziona o un distretto del cibo, questa alleanza esiste. Ma ci sono zone in cui questa sensibilità ancora non esiste.

Bergamo e Brescia nell'anno della Capitale della Cultura hanno provato a costruire un percorso turistico per unire e due città attraverso i loro territori. Hanno fatto abbastanza?

Alcuni progetti, come quello di "East Lombardy", sono partiti già nel 2015. Stiamo lavorando insieme da anni e questo è positivo. Bergamo e Brescia sono città molto simili e lavorare insieme consente loro di avere una forza propulsiva estremamente rilevante. È senz'altro una strada sulla quale si deve insistere.

Gli effetti del cambiamento climatico stanno già impattando sul turismo, in montagna per esempio, dove si vendono meno skipass. È necessario che le aziende agricole inizino a riposizionarsi?

Questo è un argomento enorme. Ci sono tante azioni che sono già state messe in campo e altre che dovranno partire. C'è una condivisione tra più ministeri sul tema del cambiamento climatico per definire le azioni da intraprendere nel prossimo futuro. Le aziende più importanti si sono già poste questo tema: ci sono territori che hanno meno acqua, per esempio, o in cui le temperature stanno cambiando. Le prospettive stanno cambiando ed è necessario ragionare in ottica futura».

Elettrocultura Un viaggio nel futuro

di Rosanna Scardi

SPIRALI, TORRI ENERGETICHE E PIRAMIDI PER POTENZIARE LA CRESCITA DELLE PIANTE. SCOPERTA NEL 1800, OGGI 300 AZIENDE IN ITALIA LA UTILIZZANO PER MIGLIORARE RENDIMENTI E SOSTENIBILITÀ. NE ABBIAMO PARLATO CON MATTEO AVOI, PIONIERE IN BERGAMASCA



Si chiama agricoltura vibrazionale energetica, ma è più conosciuta con il nome di una delle sue branche: l'elettrocultura. Si tratta di una tecnica agricola che sfrutta il coefficiente elettrico del terreno, dunque le energie presenti sulla terra. La pratica prevede l'applicazione di questa energia elettrica che ogni corpo possiede a colture, suolo e acqua per migliorare la crescita delle piante, l'assorbimento dei nutrienti, la fotosintesi e la respirazione cellulare. Sono 300 le aziende che, in Italia, utilizzano questa tecnica. Il pioniere nella bergamasca è Matteo Avoi, 44 anni, di Caravaggio, di mestiere metalmeccanico, appassionato di agricoltura (fino agli anni '90 il padre è stato proprietario di un'azienda agricola a Vidalengo). Il suo appezzamento si trova agli Orti Biodiversi di Caravaggio. «Curare la terra è rilassante - racconta Avoi -, ma questa tecnica, nello specifico, richiede studio e preparazione. Non ci si improvvisa, ci si arriva gradualmente». Avoi è un professionista certificato che si è formato frequentando lezioni e conferenze della bolognese Accademia di agricoltura vibrazionale energetica (il sito è Elettro-cultura.com). «Il concetto - spiega l'agricoltore per passione - è che le piante assorbono le sostanze nutritive in modo più efficiente quando sono esposte ai campi elettromagnetici». Vediamo nel dettaglio.

Le origini

Questa teoria risale agli inizi del 1800, ma solo a metà del 1900 ricevette attenzione da parte dei ricercatori. «Si narra che un frate francese - fa presente Avoi - avesse scoperto che laddove erano caduti dei fulmini, gli ortaggi crescevano più rigogliosi». Lo scienziato francese Justin Christofleau ebbe l'intuizione di trasferire elettricità al suolo attraverso le antenne e, nel 1927, pubblicò il suo manuale, "Electroculture". Negli ultimi anni, questa tecnologia ha visto progressi significativi e gli agricoltori hanno iniziato a sperimentarla.

I benefici

«L'acqua ha una sua conducibilità - spiega Matteo Avoi - che varia a seconda delle caratteristiche del

terreno. Se riusciamo a trovare un equilibrio elettromagnetico i batteri presenti nel terreno, una volta energizzati, liberano nutrienti che aiutano le piante nella loro produzione degli ormoni per migliorare la crescita». La tecnica rende, quindi, più disponibili i micronutrienti del terreno che sono assorbiti più facilmente dalle piante; migliora la fotosintesi e i raccolti aumentano dal 30 al 300%. Vi è meno bisogno di acqua e arricchendo la terra, non c'è più la necessità di aggiungere sostanze chimiche. La scomparsa totale avviene dai tre ai cinque anni. Di conseguenza, si abbattano i costi poiché si usano sempre meno trattamenti chimici o naturali. La tecnica contribuisce, inoltre, alla transizione verso un'agricoltura più sostenibile. Non solo. «Gli ortaggi sono più voluminosi, non intaccati da parassiti e il sapore è decisamente più buono», spiega l'esperto comparando spinaci e insalata coltivate con l'elettrocultura a quelli in modo tradizionale e mostrando un'insolita produzione di peperoni a novembre.

Come funziona

L'elettrocultura si basa sull'utilizzo dell'energia del sole e della terra per migliorare la vita delle piante e dell'ambiente dove viviamo tramite una serie di strumenti e materiali, in primis le spirali che riproducono l'andamento dell'energia: come sosteneva Pierluigi Ighina, scienziato che collaborò con Guglielmo Marconi per oltre dieci anni, la luce arriva dal sole sulla terra, roteando come una spirale. Questa forma ricorre nelle galassie, negli uragani, nei fiori, nelle conchiglie e nel Dna. La spirale fa parte della geometria sacra che ritroviamo in natura. Un esempio è il broccolo romanesco.

Le spirali

Sono alla base dell'elettrocultura. Avoi le realizza in alluminio, ma possono essere di filo zincato e, in rari casi, di rame. Si pongono due spirali distanziate sopra due bastoncini di alluminio che fanno da antenna atmosferica: una spirale con punta verso il cielo e l'altra verso la terra, avvicinandole mano a

Affari di Gola

affaridigola.it

Buone feste ai nostri lettori!

Con Affari di Gola tante novità, ricette, curiosità e tradizioni dell'enogastronomia bergamasca



REGALA O REGALATI L'ABBONAMENTO



ASCOM
BERGAMO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Per informazioni e abbonamenti
Ascom Confcommercio Bergamo
tel 035.4120304 | info@ascombg.it

mano si può condensare la materia attraverso l'energia che si viene a creare tra loro tramite anche il movimento. Il movimento circolatorio scende dal cielo in senso orario e, attraversando la terra, ritorna indietro in senso antiorario. Anche il colore delle spirali ha una sua energia. Il sole è giallo, la terra blu, l'insieme forma il verde che è il colore dominante delle piante.

Le antenne magnetiche

Ci sono diversi tipi di antenna per poter attirare l'energia eterica, ma quella più semplice è costituita da un pezzo di tubo di rame con sopra diverse spirali o antenne che catturano l'etere. Si fa scendere un filo zincato collegato alle spirali (magnete), per collegarlo al terreno come se fosse una massa a terra. Poiché l'energia terrestre viaggia da Nord a Sud sono poste con questa direzione, ma si possono girare per catturare l'etere che viaggia da Est a Ovest. Diverse sono le antenne magnetiche che sono collocate dentro il terreno e non emergono in superficie: attorno, fuori dal terreno, c'è una rete zincata; in questo modo, si crea un campo magnetico naturale, seppur a carica bassa, che convoglia l'energia sulle colture.

La torre irlandese

È un'antenna che raccoglie e concentra le energie cosmiche e le indirizza nel suolo circostante. Questa energia stimola i processi biologici, potenziando la salute, la vitalità e il benessere di piante e animali. In Irlanda, queste torri sono costruite con pietre con una bassa carica magnetica attirando buone energie per i campi circostanti rendendoli molto fertili. Le torri dello studioso americano Jerry Fridenstine sono posizionate sui punti energetici terrestri per agire come aghi da agopuntura terrestre, attirando le energie benefiche nel suolo. I loro effetti riportati sono quelli di aiutare il movimento dell'acqua nel suolo e ridurre l'evaporazione, migliorando l'attività microbica, aiutando la generazione del terreno. Sono in plastica o altro materiale, anche di recupero, riempito di basalto, chiuso in alto con un tappo di cemento a punta facendo passare un filo elettrico all'interno; è possibile mettere del quarzo, pietra molto ricettiva dell'energia eterica.

L'anello di Lakhovsky

L'ideatore è Georges Lakhovsky, ingegnere e studioso di anatomia umana: scoprì che, all'interno della cellula, i cromosomi del nucleo possiedono dei circuiti, dei piccoli corpuscoli conduttori che permettono alla cellula stessa di ricevere informa-



zioni dall'esterno come dei fili elettrici schermati da sostanze isolanti. Lo studioso iniettò nei gerani un batterio negativo del suolo, poi applicò un filo di metallo ad anello: le piante si salvarono tutte. Costruire l'anello è semplice: si prende un filo di rame schermato esternamente con un filo di alluminio, si crea un cerchio che avvolge la pianta e si posiziona con il lato aperto a nord inclinato di 30 gradi verso il basso, senza che le estremità vengano a contatto; il lato alto orientato verso Sud. La lunghezza dell'anello varia in base alla grandezza della pianta.

Le piramidi

Attraverso la loro forma le piramidi attirano le energie positive sul terreno e in aggiunta si possono mettere sulla punta le spirali, anche di colori collegati alla coltura. Sono fondamentali nella prima fase dell'elettrocultura: costruite in rame, all'interno contengono, infatti, i semi.

Come realizzare un orto

Prima di piantare i semi, è molto importante mappare il terreno, scoprire che tipo di reti, falde o torrenti sotterranei passano sotto i piedi. Una volta individuato il luogo si procede alla strutturazione dell'orto che può avere diverse forme, la migliore è quella a spirale, oppure può essere il classico orto lineare. Le linee dove piantare gli ortaggi prendono il nome di bancali e devono essere strutturate preferibilmente verso Sud, questo perché le energie terrestri scorrono in questa direzione. In base alla valutazione energetica, si passa alla progettazione dell'orto, tramite la demarcazione dei bancali e dei camminamenti aiutandosi con un filo. Le piante possono essere di tutti i tipi. Nei mesi invernali, la terra produce cavolo nero, cavolo cinese, cavolo riccio, radicchio, aglio, cipolle, porro, spinaci, verze, finocchio, patate.



Giacomo Poretti Sono cresciuto a polenta e latte

di Rosanna Scardi

Il numero tre ricorre nella vita di Giacomo Poretti. Basti pensare al trio con i compagni di sempre Aldo Baglio e Giovanni Storti (ora in una pausa dal set) e le tre attività professionali: la prima, dai 18 ai 30 anni, da infermiere all'Ospedale civile di Legnano, mestiere che definisce "bellissimo e gratificante", poi quella da attore di teatro, condividendo spesso il palco con la moglie Daniela Cristofori, e da scrittore con quattro libri all'attivo. E così mentre Giovanni fa l'agricoltore nel Monferato ed è diventato un influencer del pollice verde, Aldo si dedica alla pittura e si è trasferito in Sicilia, Giovanni ci racconta le sue passioni. E se molto è risaputo della sua attività artistica, poco si sa dei suoi gusti in cucina.

Giacomo, qual è il suo piatto preferito?

Sono un pastaiolo. Mangerei sempre pasta, anche a colazione. Forse sono esagerato, ma adoro spaghetti e maccheroni al pesto, conditi con pomodoro o anche solo con olio e parmigiano, pasta al forno e in tutte le sue declinazioni. Sono fortunato, mia moglie è una cuoca eccellente e quando prepara il ragù io e mio figlio Emanuele esultiamo perché sappiamo che lo mangeremo per due o tre giorni.

Lei è milanese doc?

Sono nato in provincia, a Villa Cortese, tra Legnano e Busto Arsizio, da una famiglia di operai. I miei genitori, che non ci sono più, cucinavano benissimo. Ricordo ancora il profumo e il sapore della cassoeula che preparava mio papà, a dir poco eccezionale. Mia mamma, che se ne è andata un anno e mezzo fa quasi novantenne, portava avanti la tradizione di casa; e così il 2 novembre, negli ultimi vent'anni, cucinava una quantità enorme di cassoeula che poi congelavo nel freezer. Per non parlare degli arrostiti squisiti, delle lasagne, dei salami, del gorgonzola e dell'immane polenta. Sono cresciuto a latte e polenta.

Ai fornelli come se la cava?

So cucinare giusto tre robine. Lo scettro spetta a mia moglie, che ha passione e si diverte. Quindi se invito amici a casa a cena, per lei non è un impegno gravoso cucinare per tutti, bensì un piacere.

Vino, birra o acqua: cosa preferisce?

Le bollicine, ma anche un buon rosso....

Sono mai nate gag del trio a tavola?

No, non è mai successo, anche perché a tavola ci si rilassa e basta.

Una volta arrivata la pensione, è come se il lavoro per lei sia quadruplicato.

Proprio così. I milanesi pensano alla pensione, la

agognano tutta la vita come un ambito traguardo, ma poi finché le forze li sorreggono sono in attività. Io ho compiuto 67 anni e rivivo una seconda giovinezza per quanto riguarda la creatività.

Andiamo per ordine: il suo quarto libro è "Un allegro sconcerto", una raccolta di racconti pubblicata da La nave di Teseo. Di cosa si tratta?

Sono 29 testi di fantasia che affrontano temi vari attraverso la forma del racconto: ho voluto fissare sulla carta certi argomenti, ad esempio come vivono i genitori e l'aldilà. Nessuno riesce a immaginare come possa essere, ma c'è un racconto di un uomo che vive tra l'aldilà e l'aldilà, oltre a episodi di vita che, solo all'apparenza, sono normali, ma dietro c'è sempre uno spunto di riflessione. Ad esempio, nel racconto "Ho fatto ridere per la prima volta" narro come da bambino se fai qualcosa di buffo è visto come comico dagli adulti. La comicità spesso è involontaria, non studiata. Si nasce con diverse attitudini. E io ho avuto la fortuna di conoscere la mia.

Pochi mesi prima che scoppiasse la pandemia, ha preso in affitto il Teatro Oscar a Milano, di via Lattanzio 58 (zona Porta Romana) da una parrocchia, insieme a Luca Doninelli e Gabriele Allevi che, con lei, sono direttori artistici del festival deSidera a Bergamo. E l'avete ribattezzato deSidera Teatro Oscar. Come sta andando?

Esattamente, è successo tre mesi prima che scoppiasse il Covid. Dunque, siamo rimasti fermi per due anni. Poi, nel 2021, abbiamo riaperto con le difficoltà che sono note: posti contingentati, distanza, mascherine. Nel 2022-2023 è partita la prima vera stagione. E si può dire che abbiamo vinto la sfida.

Spesso è in scena insieme a sua moglie, che ha un passato da attrice e regista, diplomata alla Paolo Grassi di Milano, ha recitato, tra gli altri, in "Chiedimi se sono felice" e "Ravanello pallido".

Sì, Daniela è psicologa, attrice e anche autrice. Il primo spettacolo con lei è stato "Litigar danzando". Da gennaio a maggio, ci vedrete in "Funeral home", una riflessione sulla morte, condotta da una coppia di anziani, ovviamente litigando, prodotta da Teatro degli Incamminati/deSidera.

Sembra che lei e sua moglie vogliate dimostrare la veridicità del motto "l'amore non è bello se non è litigare".

Sì, è così. Partiamo da questa banalità per affrontare il tema del conflitto tra coppie e in qualsiasi relazione umana in modo serio perché il litigio è importante. Permette di conoscere meglio se stessi e l'altro. Il conflitto va gestito in modo costruttivo e non distruttivo. Partiamo dalla considerazione che

PAVLOVA DI NATALE

Ingredienti per 4 persone

- ✓ 200 g di albumi
- ✓ 200 g di zucchero semolato
- ✓ 200 g di zucchero a velo
- ✓ 20 g di amido di mais
- ✓ 1 cucchiaino di aceto di mele
- ✓ 1 pizzico di sale
- ✓ 250 ml di panna fresca
- ✓ 3 melagrane sgranate



Procedimento

Accendere il forno a 110 gradi. Montare in planetaria gli albumi a neve ferma, aggiungere il sale e poi lo zucchero semolato, un cucchiaino alla volta. È importante aggiungerlo poco a poco così da non rischiare che la meringa si smonti successivamente. Quando gli albumi sono ben montati, incorporare l'amido e lo zucchero a velo setacciato. Infine unire l'aceto (o il limone) continuando a mescolare gli ingredienti per qualche minuto. Con l'aiuto di una spatola disporre il composto al centro di una teglia ricoperta di carta da forno, fino ad ottenere un disco di

circa 4 cm di altezza. Cuocere nel forno preriscaldato per 90 minuti a 110 gradi. La meringa dovrà asciugarsi senza dorare troppo, in modo che non si indurisca la parte centrale. Lasciare raffreddare nel forno senza aprirlo. Una volta raffreddata la meringa, procedere con la preparazione per la guarnizione. Montare la panna con 25 g di zucchero a velo e spalmarla sulla superficie picchiando leggermente il centro, così che penetri un po' all'interno. Mettere a riposare in frigo per un paio d'ore e poi guarnire con i chicchi di melagrana o la frutta preferita.

ci siamo tutti un po' sulle scatole. Si arriva a un litigio importante con l'offesa personale che si trasforma in un'escalation di accuse. Scatta qualcosa di mentale, sembra che sia tutto irreparabile. In realtà, bisognerebbe fermarsi. I litigi sono sanabili, basta capire il punto di vista dell'altro. Noi ne parliamo, in modo molto buffo e comico, prendendo in giro i motivi che fanno scattare i contrasti.

Quali sono?

Si litiga per la politica, per il calcio, per il film più bello, per la musica. E c'è un luogo prediletto, l'auto (parlo per esperienza personale). Infonde il litigio, sarà il dire all'altro "vai qui, vai là", fa scontrare due filosofie. Lo stesso meccanismo è alla base di come educare i figli, dei ritardi, con spesso uno dei due coniugi anticipatorio al contrario dell'altro, su luci soffuse o sparate, su aria condizionata sì o no, finestre aperte o chiuse, pastasciutta o riso.

custodisco le loro chiavi e i loro ricordi. Quand'è che mi imbatto in Caterina (Daniela), un'affascinante signora che mi annuncia di essere stato licenziato. La mia presenza non è più richiesta e sarò presto sostituito da un'app.

Secondo lei, un'app o l'intelligenza artificiale (di cui si dibatte molto a Hollywood) potranno davvero sostituire un comico, facendo ridere allo stesso modo?

Per ora, da profani, possiamo solo aspettare di vedere, come fosse un esperimento, se robot o app create apposta possano fare battute o studiare copioni. Sono curioso, il tema è gigante. Il caso del settore che tratto nello spettacolo è realistico: in molti condomini, tra cui il mio, è arrivata la comunicazione che un'app, attraverso uno schermo visore, in caso di urgenza, ti permetterà di contattare direttamente idraulici, ascensoristi. Ti colleghi, chiedi l'intervento e ottieni subito la soluzione. Questo è il mondo nuovo che si affaccia, mentre il vecchio è destinato a scomparire. I protagonisti sono gli uomini che vivono il passaggio in modo tragicomico.

Parliamo di cinema. Sono 11 i film del trio. Tra tutti ricordiamo "Tre uomini e una gamba" che tenne testa negli incassi a "Titanic" e "La vita è bella". A Natale del 2022 è uscito "Il grande giorno". Quanto dobbiamo aspettare per rivedervi insieme?

Almeno altri due anni. Cominceremo le riprese del nuovo film l'anno prossimo. Nel 2025 saremo sul grande schermo.

Chi la fa ridere?

Trovo straordinaria Paola Cortellesi, che ho appena visto al cinema nel suo film (non comico) "C'è ancora domani", evoluzione di una grande comica e imitatrice. A teatro a farmi più ridere sono Enrico Bertolino, Paolo Cevoli, Antonio Albanese, Fabio De Luigi. Al Teatro Oscar, su un'idea del professor Piero Montorsi, grande cardiologo del Monzino e grande interista, abbiamo organizzato delle serate speciali. "Vogliamo collaborare con il teatro perché la cultura fa bene anche alla salute", sono le sue parole. E quindi abbiamo messo su alcune serate di monologhi sul cuore: Bertolino ha parlato del cuore di Milano, Cevoli di quello della Romagna, Giovanni del cuore delle piante.

Tornando a tavola, se invece potesse scegliere tra suoi colleghi che non ci sono più, chi inviterebbe a cena?

Stanlio e Ollio (Stan Laurel e Oliver Hardy). Se fossero in vena di gag, si passerebbe una serata meravigliosa.



© Federico Buscarino

Giacomo Poretti con la moglie Daniela Cristofori

A deSidera Teatro Oscar avete, invece, appena portato in scena "Condominio mon amour" che sarà in tour nell'autunno del 2024. Di cosa parla?

Interpreto il vecchio custode della portineria di un condominio della Milano bene. Chiamo gli inquilini per nome, mi occupo della spesa dei vecchietti,

In tavola il re delle feste

di Laura Bernardi Locatelli

IL CAPPONE È DA SEMPRE PRESENTE NEI BANCHETTI PIÙ IMPORTANTI. QUELLO DI MOROZZO HA UN GUSTO IN PIÙ. ECCO ALCUNE IDEE PER UN MENÙ ANTI-SPRECO CHE NE ESALTI LE CARNI PREGIATE

Protagonista della tavola natalizia, dal brodo eccellente alle carni, semplicemente lessate o proposte arrosto, il cappone è un alimento prelibato, ben radicato nella nostra tradizione. Il pregio è indiscutibile, basti pensare ai capponi con cui Renzo prova ad ringraziarsi l'avvocato Azzecagarbugli ne I promessi sposi. Nel calendario agricolo, in occasione della festa di San Martino, i contadini erano tenuti a pagare gli affitti dei terreni, oltre a una parte di raccolto e a maiali e capponi. Gli allevamenti in Italia esistono sin dall'antica Roma, quando per aggirare una legge che proibiva l'allevamento delle galline per contingentare il consumo di cereali, si iniziarono a mettere all'ingrasso i galli castrati. Inutile sottolineare che la scelta di allevare capponi risolve anche il problema di avere più galli nello stesso pollaio. A Morozzo, in provincia di Cuneo, il cappone rappresenta - più che una tradizione - un'istituzione, a partire dalla Fiera che a dicembre premia gli esemplari più belli e che dal 1951 è accompagnata da una biennale d'arte e da un concorso di pittura. A rendere unico il cappone di Morozzo, per cui è stato recentemente richiesto il riconoscimento e la registrazione della razza, un rigido disciplinare che impone regole e restrizioni agli allevatori, che ogni anno danno il loro contributo a migliorare una specie che qui prospera più che altrove. «Nelle campagne di Morozzo i capponi vivono razzolando per più di 200 giorni all'aperto, tra bagni di sabbia e interagendo tra loro, perché anche la vita sociale influenza positivamente la salute degli animali», spiega il presidente del Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Cappone di Morozzo e delle Produzioni Avicole Tradizionali David Moshe, veterinario, dal 1983 tra i maggiori esperti del settore avicolo. «È una razza particolarmente rustica, che di notte è libera di andare a dormire sugli alberi, tra i rami o sul tetto dei pollai». L'alimentazione, ovviamente, gioca un ruolo importante, oltre ai controlli particolarmente serrati: «Il consorzio prevede un veterinario dedicato e una campagna vaccinale gratuita per i soci - continua -. I circa 4mila capponi di Morozzo che ogni anno vengono allevati, vengono alimentati con mais e pastone di mais. I caroteni del mais conferiscono la caratteristica colorazione giallastra, tra i parametri di selezione dei capi migliori. La libertà di girare all'aperto assicura inoltre l'ingestione di sassolini, fondamentale per lo stomaco muscolare e per una migliore frantumazione delle sementi». Solo i migliori capi possono ambire a diventare capponi di Morozzo: «Lo scarto è in media del 15% e interessa tutti i cosiddetti gallustri che non sono stati castrati bene o che non rispettano determinate caratteristiche, dal peso al piumaggio - continua Moshe -. I migliori hanno piume lucenti, cute giallastra e un bel peso». Dietro la bellezza e anche una certa eleganza

dei capponi, c'è una prevalenza femminile di allevatori, preminente nel consorzio. «Anche storicamente, a capponare erano le donne - spiega il presidente -. Dimenticate le pratiche più crude, ora la procedura chirurgica è minimamente invasiva, con una piccola ferita che si rimargina velocemente». Difficile riuscire ad accaparrarsi in tempo uno dei pregiati Capponi: gli accordi con gli allevatori, specialmente da parte della ristorazione più attenta, sono già messi a punto da tempo. Il prezzo medio? Si aggira attorno ai 22 euro al chilo, sui 50 euro a cappone. Il cappone può essere anche ispirazione per un menu delle feste anti spreco: dal brodo alle carni lesse, in insalata fredda come antipasto sfizioso, mentre le carni avanzate- in particolare le

ARROSTO È UN GRANDE CLASSICO PER IL PRANZO DI NATALE, MA BOLLITO ESPRIME IL MEGLIO

cosce- sono perfette per il ripieno di ottimi pinoli o tortellini. In cucina il suo brodo è indiscutibilmente il migliore: la ricetta classica prevede di mettere il cappone a freddo con gli aromi (sedano, cipolla e carota) a bollire con cottura paziente. In questo splendido brodo, opportunamente sgrassato, si tuffano anolini a Piacenza, tortellini a Bologna, passatelli nelle Marche e natalini a Genova. Dato che è un sacrilegio sprecare le pregiate carni, il cappone usato per il brodo si gusta lesso, magari accompagnato con salse e mostarde. Bollito il cappone esprime il meglio: la carne va immersa in acqua bollente, evitando la fuoriuscita dei preziosi e saporiti succhi interni. Il cappone non manca nel gran bollito misto alla piemontese, tra i sette tagli richiesti. Un grande classico per il pranzo di Natale è il cappone arrosto, accompagnato da cipolle ripiene e croccanti patate. Ricetta più complessa ma altrettanto amata è la versione ripiena, con farce che variano in base alle regioni, dalle castagne al tartufo, alla mostarda di Cremona. In Calabria viene farcito con acciughe tritate, limone e noce moscata e infilato sullo spiedo. Una versione meno nota è quella toscana che lo vuole in umido nel coccio, con cipolla, sedano e carota, e una cottura lenta con vino rosso sfumato e pomodoro. Infine, il cappone è tra le carni bianche della galantina gourmet (generalmente viene utilizzato il pollo). E gli avanzi di cappone freddo ben si prestano a finire in insalata, magari con del la melagrana, benaugurale per Capodanno.



David Moshe

Combattere lo spreco a colpi di forchetta

di Sergio Cotti

ANCHE I RISTORANTI SI METTONO IN GIOCO PER UNA TAVOLA PIÙ SOSTENIBILE, MENÙ CON PRODOTTI DI STAGIONE E SCELTE ETICHE NELLA COMPOSIZIONE DEI PIATTI

Ci sono numeri che tornano periodicamente alla ribalta delle cronache tutte le volte che si parla di spreco alimentare. E si ripetono, quasi identici, anno dopo anno. In 12 mesi ogni italiano spreca in media un chilo di frutta e circa un chilo di pane. Lo spreco del cibo nelle case vale 6,5 miliardi di euro, mentre quello di filiera supera i 9 miliardi, fra perdite in campo e sprechi nella catena dell'industria e della distribuzione. Nel 2022 sono state sprecate nella filiera italiana oltre 4 milioni di tonnellate di cibo, soprattutto in agricoltura (per il 26%) e nell'industria (il 28%). Eppure, sempre in Italia, oltre 2,6 milioni di persone faticano a nutrirsi regolarmente a causa dell'aumento dei prezzi e dei rincari delle bollette. Il problema dello spreco è uno dei più gravi paradossi dell'attuale sistema di produzione del cibo. In un mondo dove la sicurezza alimentare non è garantita per tutti, se si riducessero le perdite o gli sprechi si potrebbe garantire più cibo per tutti, ridurre le emissioni di gas serra e allentare la pressione sulle risorse naturali. L'attenzione alla sostenibilità parte (o quantomeno "dovrebbe" partire, visto che i numeri sullo spreco fanno fatica a diminuire) dalle case. Come? Comprando solo ciò che serve davvero, compilando liste precise, scegliendo alimenti locali e di stagione, consultando etichette e scadenze, utilizzando al meglio frigo e dispensa per gli alimenti, e cucinando le porzioni giuste. Consigli tanto noti da sembrare banali, come "bere tanta acqua" d'estate o "coprirsi bene" d'inverno.

Ma è cruciale anche il comportamento virtuoso dei ristoratori, che possono fare tanto per sensibilizzare i loro clienti su questi temi. E allora, come si comunica la sostenibilità nel piatto? Per Vincenzo Buttice, chef del ristorante Il Moro di Monza, vicepresidente vicario dell'Associazione Professionale Cuochi d'Italia (Apci) e docente di enogastronomia, esistono essenzialmente due modi, uno diretto, vale a dire utilizzando prodotti di stagione, senza dunque ricorrere alle coltivazioni intensive, e uno indiretto, facendo conoscere le proprie scelte ai clienti. «Quando parlo di stagionalità – spiega Buttice –, non mi riferisco solo al prodotto ortofrutticolo. Esiste una stagionalità anche per le carni e per i pesci. Se un ristoratore applica questa filosofia in maniera trasversale alla composizione del piatto, e quindi della carta, comunica al suo cliente di essere sostenibile. Ma se per i prodotti ortofrutticoli è più intuitivo capire cos'è di stagione, per la carne e per il pesce serve una fase di educazione. Non tutti sanno che ci sono momenti all'anno in cui le specie sono in riproduzione ed è meglio non macellarle o non pescarle. Raccontare il valore etico di un piatto è un altro modo di trasmettere la propria sensibilità rispetto a questi temi».

Ragionamenti che fanno già parte della cultura di tanti ristoratori, ma non di tutti. Il mondo della risto-



Vincenzo Buttice

razione è estremamente variegato e a seconda del proprio target si rischiano di adottare - verrebbe da dire quasi "necessariamente" - comportamenti più o meno virtuosi. «Se un ristoratore è più orientato ai numeri, dunque alla quantità, sarà meno sensibile – spiega lo chef –; se invece è più attento alla qualità, generalmente lo è anche a tradurre questa impostazione nei piatti. Non si tratta di una questione legata alla dimensione aziendale, bensì alla visione dell'imprenditore».

La sostenibilità di un locale passa soprattutto attraverso la proposta di una buona carta. Un tema enorme e dalle tante implicazioni. «Va da sé che con una carta molto ampia, un ristorante non potrà mai essere sostenibile, anche se cercasse la sostenibilità ambientale – avverte Vincenzo Buttice –. E questo perché la mole degli ingredienti che bisogna avere a disposizione richiede stoccaggi importanti e una difficoltà di gestione soprattutto dei prodotti freschi, che sono quelli più a rischio di deperimento. Tanti ristoratori sono ancora convinti che la quantità dell'offerta sia uno strumento per fidelizzare i clienti. In realtà è un controsenso: una carta molto ampia finisce per diventare statica perché si tende a non cambiarla mai». Da qui il consiglio dello chef: è più strategico avere carte corte e che cambiano in funzione delle stagioni. Così s'incuriosisce (e si fidelizza) il cliente, si riducono gli ingredienti da trattare (e quindi gli sprechi) e si dà più dinamismo all'offerta. «Ormai è provato che con il 20% dei piatti si produce l'80% del fatturato – rivela lo chef –. Tutto il resto è perdita e basterebbe solo fare un po' di analisi per rendersene conto. Il timore di perdere una fetta di clientela riducendo la carta è presente tra i ristoratori, ma è fuorviante».

E poi c'è la filiera, più è corta, più un locale può definirsi sostenibile: l'85% delle merci viaggia infatti su gomma, con le implicazioni che ne derivano soprattutto in fatto di livelli d'inquinamento. «Quando non è possibile scegliere solo prodotti del territorio – conclude Buttice – il raggio si amplia, ma sarebbe bene restare in Italia». Paradossalmente questa scelta non sempre coincide con quella più economica, ma qui entra in campo anche la qualità che, proprio come la sostenibilità, «si paga, e non è a buon mercato».



Canditi, che passione

di Luca Bassi

ORIGINARIAMENTE LEGATI
ALLA CUCINA ARABA
SI DIFFONDONO IN EUROPA
TRASFORMANDO LA FRUTTA
IN PRELIBATEZZE.
OGGI LA CANDITURA
ARTIGIANALE
OFFRE UN GUSTO
AUTENTICO DA RISCOPRIRE

Quando si parla di canditi non esistono mezze misure: o li si ama, o li si odia. Infatti, il mondo si divide in due grandi gruppi: c'è chi li mangia con gusto e chi passa ore a scartarli dal panettone.

Stiamo parlando di quelle onnipresenti scagliette di frutta zuccherata che tanto usiamo nella pasticceria classica italiana.

Ma diciamo subito una cosa: chi abita il secondo gruppo, quello delle persone che lo odia, probabilmente non ha mai assaggiato un vero candito, fatto con la tecnica artigianale: il gusto cambia radicalmente. Questa differenza abissale nel risultato la dobbiamo proprio alla storia dei canditi: esattamente come il sushi questa è una delizia nata dalla necessità, nello specifico dall'esigenza di conservare la frutta nel deserto. Il termine "candire" deriva

infatti dall'arabo qandat, trascrizione della parola in sanscrito khandakah, "zucchero". Sono stati proprio gli arabi a insegnarci questo incredibile metodo di conservazione che consiste nel ridurre il contenuto d'acqua nella frutta sostituendola con lo zucchero (solitamente da barbabietola ma vanno bene tutti gli zuccheri alimentari). Vediamo la storia della canditura, un processo di lavorazione millenario nato ben prima dei saraceni.

Il panettone, ora che arriva il Natale, ma anche la cassata siciliana e la pastiera napoletana: tre dolci iconici di tre zone diverse del nostro Paese ma tutti con un ingrediente in comune, il candito.

Una storia legata a quella dello zucchero

Ma chi ha inventato i canditi? Per come li conosciamo noi dovremmo dire gli Arabi ma in realtà anche le antiche culture in Cina e Mesopotamia conoscevano la conservazione degli alimenti tramite gli zuccheri. I Romani ci mantenevano addirittura il pesce, immergendolo nel miele e cambiando irrimediabilmente il suo sapore (ma per i legionari meglio un pesce dolciastro che marcio). I precursori della moderna canditura sono senza dubbio gli Arabi però: sono i primi a intuire l'importanza della perdita d'acqua per conservare agrumi e rose, elementi importantissimi nei loro banchetti. La storia dei canditi è strettamente legata alla storia dello zucchero in Occidente: sebbene lo conosciamo fin dai tempi di Alessandro Magno solo nel VI e VII secolo impariamo a usarlo a dovere grazie all'espansione araba che piazza delle coltivazioni di barbabietola in Marocco, Spagna, Cipro e Italia, più precisamente in Sicilia. Gli Arabi utilizzano lo zucchero solo a scopi medicinali e per questo motivo, almeno fino all'anno Mille, lo zucchero è considerato una rarissima spezia molto costosa. Nel Nord Italia e nell'Europa continentale ce lo portano sempre gli Arabi ma con la diplomazia e non con la scimitarra: i mercanti giungono a Venezia per vendere questa magnificenza che oggi noi diamo per scontata, ma che per secoli non lo è stata affatto.

Il medico li prescriveva come cura per i malanni

Con l'espansione saracena e il fiorire delle coltivazioni della barbabietola da zucchero, cala il prezzo del prodotto e in molti cominciano a sperimentare, soprattutto quando vengono a conoscenza della canditura araba, una tecnica che prevede lo "spreco" di tantissimo zucchero. La prima ricetta conosciuta, secondo l'Enciclopedia Britannica, risale al 1400 scritta da un medico arabo, Meuse il

Vecchio, tradotta prima in italiano nel 1493 dagli studiosi veneziani. La preparazione di Abū Zakariyyā Yūḥannā ibn Māsawayh (questo il vero nome di Meuse) è pensata per "confortare lo stomaco, il cuore e pulirsi la bocca": Meuse è infatti un medico e la prescrive contro questi malanni.

La ricetta è in realtà molto simile a quella che conosciamo oggi: in pratica c'è una sola differenza, con un passaggio del cedro nella lisciva prima della vera e propria preparazione. La lisciva è una soluzione di cenere e acqua bollente, molto in voga a quel tempo anche in cucina e che fino al Novecento in Italia abbiamo usato per lavare i panni. Nella ricetta dei canditi la lisciva scompare già nel 1600 dandoci una preparazione praticamente identica a

LA PRIMA RICETTA,
SECONDO L'ENCICLOPEDIA
BRITANNICA, RISALE AL 1400
SCRITTA DA UN MEDICO ARABO,
TRADOTTA IN ITALIANO NEL 1493
DA STUDIOSI VENEZIANI

quella odierna. Nello stesso periodo i medici intuono che a poco servono contro quelle malattie ma fortunatamente sono così buoni da allietare quantomeno lo spirito, se non il corpo.

Un lento processo tutto artigianale

Come abbiamo detto, oggi esistono due tipi di canditi: quelli industriali, farciti di glucosio, di addensanti e di coloranti per renderli appetibili, e quelli creati in modo artigianale. L'unico che dovremmo prendere in considerazione.

Per la procedura artigianale si poggia la frutta in una vasca e la si copre di sciroppo che per osmosi attiva uno scambio tra il liquido della frutta e la soluzione zuccherina. Dopo un determinato lasso di tempo, che può essere di un giorno come di una settimana, lo sciroppo viene separato dalla materia prima e riscaldato così da far evaporare tutta l'acqua, sostituita con ulteriore zucchero per mano del pasticcere. Una volta arrivati alla concentrazione desiderata, lo sciroppo viene nuovamente riversato sulla frutta nella vasca: l'operazione può essere ripetuta molte volte, fino alla stabilizzazione dello zucchero nei canditi. Solo in questo momento la canditura può dirsi conclusa, con la frutta che può essere conservata anche diversi mesi nello sciroppo visto che lo zucchero - è giusto ribadirlo - è uno dei migliori conservanti conosciuti dall'uomo.



La magia dell'ospitalità

di Marco Offredi

DALLA MISE EN PLACE
AGLI ALLESTIMENTI SCENOGRAFICI
FINO AI PICCOLI DETTAGLI
CHE RENDONO UNICA L'ATMOSFERA
IN HOTEL E RISTORANTI.
I CONSIGLI DI CLAUDIA TINOR CENTI,
FLOWER DESIGNER DI HANAMI ATELIER

C'è chi si trasforma in una località scintillante, con tanto di cabinovie nella hall, chi decide di far realizzare dei boschi luminosi sospesi e chi, per la gioia dei più piccoli, ha come elemento principale un'enorme casa di pan di zenzero completamente commestibile all'ingresso. Con le feste alle porte il mondo alberghiero e gli hotel più chic rinnovano la loro formula dell'ospitalità nel segno della magia del Natale.

Alberi enormi, spettacoli di luce, addobbi mozzafiato sono solo alcuni degli elementi decorativi che non devono mai mancare per ricreare l'atmosfera natalizia nel settore ricettivo. E allora largo all'originalità e alla creatività come spiega Claudia Tinor Centi, flower designer di Hanami Atelier di Bergamo: «È molto importante per un gestore di un hotel dedicarsi con cura alla scelta degli allestimenti natalizi, sia esterni che interni. Stiamo parlando di investimenti chiave per questo periodo, il cui risultato può condizionare la scelta di quei clienti che decidono di trascorrere il pranzo o la cena di Natale fuori casa».

L'allestimento va sempre pensato in coerenza con il proprio stile, che non vuol dire fare ogni anno lo stesso Natale ma sicuramente mantenerne i tratti principali. «Il mio consiglio è di essere coerenti ma originali per differenziarsi dalla concorrenza - prosegue Tinor Centi -. L'importante è emozionare i clienti e stupirli con qualcosa che non si aspettavano. Questo approccio vale anche per la clientela abituale che si aspetta di trovare nel proprio locale preferito atmosfere sognanti. Non è un caso che gli hotel e i ristoranti più famosi del mondo in occasione del Natale vivano una vera e propria trasformazione interna, affidandosi a figure specializzate come flower designer e interior designer capaci di creare scenografie molto belle e suggestive».

Oltre agli allestimenti degli ambienti interni - e anche degli esterni - per noi italiani il Natale è soprattutto convivio insieme a parenti e amici e non deve assolutamente mancare lo spirito natalizio in tavola. Anche in questo caso spazio ai simboli del Natale, con stile ed eleganza, così come non devono mancare creatività e originalità, «perché una

tavola ben apparecchiata racconta molto di voi e dello stile del locale - conferma Centi -. Purtroppo oggi per molti ristoratori questo aspetto non è una priorità. Dando per scontato che tutto della tavola comunica, dai colori ai materiali, dalle texture alle disposizioni e agli spazi, vorrei ricordare anche l'importanza del centrotavola. L'unica regola veramente importante da seguire? Il centrotavola floreale non deve essere mai d'impiccio né per i commensali, né per gli operatori. Altra cosa importante non deve essere troppo profumato, come non devono esserlo le candele».

A seconda delle dimensioni e tipologie del tavolo ci possono essere diverse soluzioni: «Anche in questo caso la regola è unire bellezza e armonia - prosegue Tinor Centi -. Se abbiamo poco spazio perché abbiamo tavolini molto piccoli concentriamoci sui colori e sul tema Natale, magari cambiando piatti e bicchieri nel periodo natalizio, e aggiungiamo dei lega-tovaglioli a tema. E per risparmiare sul cambio settimanale possiamo optare per una scelta che duri tutto il periodo, prediligendo oggettistica a tema, conifere, fiori secchi e stabilizzati».

Un ultimo consiglio? Non devono assolutamente mancare le lucine e le candele, «perfette per creare effetti di chiaroscuro che fanno subito intimità e accoglienza. E la magia del Natale sarà vera».





Da Canosa la rosa di Natale

di Rosanna Scardi

DALLA PUGLIA
LA SFOGLIA DI PASTA
RIPIENA RICONOSCIUTA
COME PRODOTTO
AGROALIMENTARE
TRADIZIONALE. UNA
PRELIBATEZZA NATALIZIA
RICCA DI TRADIZIONE

C'è un dolce delizioso che durante le festività natalizie, nelle tavole baresi, non può mancare: la sfogliatella di Canosa di Puglia o sfegghjète: sfoglie di pasta a forma di nastro dal ripieno, morbido e gustoso, con marmellata di mela cotogna, mandorle e uva passa. Questo dolce, di recente, è stato riconosciuto come Pat (Prodotto agroalimentare tradizionale, incluso in un elenco istituito dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali con la collaborazione delle Regioni). I Pat rappresentano uno strumento di marketing territoriale perché raccontano la storia, la cultura e le tradizioni di un paese. Oggi in Puglia, i Pat sono 349, 20 prodotti in più rispetto al 2022. Insieme alla sfogliatella, già da diversi anni, ci sono molti prodotti della tradi-

zione gastronomica: tra questi, il vincotto, le cartellate, i mostaccioli, le orecchiette, le scarcelle, i troccoli, i taralli e anche la percoca di Loconia. Il soggetto promotore di questo riconoscimento è stato il Comune di Canosa di Puglia, attraverso il sindaco Vito Malcangio e la consigliera comunale Antonia Sinesi, che grazie alla preziosa collaborazione della cittadinanza hanno prodotto un documento sulle origini della sfogliatella quale dolce tipico natalizio che da Napoli è arrivato a Canosa di Puglia. Per ottenere il Pat bisogna, infatti, dimostrare che il prodotto esista da almeno 25 anni. «Moltissimi canosini residenti e non – racconta Antonia Sinesi – sono stati impegnati nella ricerca, nell'elaborazione e nella produzione di materiale e documenti storici previsti dalla normativa per l'accoglimento del riconoscimento. Oltre a pasticceri, hanno contribuito cittadini comuni e storici che hanno trovato poesie, ricette e testi antichi».

Le origini della sfogliatella

Le origini sono nella sfogliatella napoletana che dal Regno di Napoli approdò in Puglia tra la fine dell'800 e gli inizi del '900. Negli anni '30 Armando Scaturchio, pasticciere partenopeo, si trasferì a Bari dove acquistò uno storico bar pasticceria, Il Sottano, in via Principe Amedeo. Nel dopoguerra, la famiglia Boccia, nel rione Madonnella di Bari, avviò l'industria dolciaria Sica, Società italiana caramelle e affini. La sfogliatella arrivò a Canosa di Puglia dove fu rivisitata con ingredienti tipici come mandorle, mostarda di uva e mela cotogna.

Cultore della tradizione gastronomica, e non solo, è Clemente Cirillo che lavora, a Canosa, nel Panificio Traiano di Giuseppe Martino, a cui è legato da un sodalizio che dura da 45 anni, insieme alle mogli e con la collaborazione dei figli. Ma oltre che panettiere, Clemente mantiene la memoria del dialetto ed è un artista con le sue performance suggestive e divertenti che riescono a emozionare e a far riflettere. «I fornai – afferma Cirillo – durante il Regno delle Due Sicilie crearono dei dolci simili alla sfogliatella napoletana con le materie prime che avevano a disposizione sul posto. Così, in diverse città del Sud, nacque questo dolce con stili e ripieni diversi, uno più buono dell'altro». Per distinguerla dalla sfogliatella napoletana c'è chi ha ribattezzato la sfogliatella «la rosa di Canosa di Puglia». Una cosa è certa: questa prelibatezza si gusta solo qui. Nelle città vicine, come Cerignola, Barletta e Andria, non esiste.

La ricetta e le sue varianti

Il procedimento è semplice: a un chilogrammo di farina si aggiungono 100 grammi di olio d'oliva e 800 di zucchero (chi vuole può aggiungere due

uova): si impasta il composto con vino bianco caldo per favorire lo scioglimento dello zucchero (il vino deve essere in quantità tale da ottenere una pasta ben lavorata). Con il mattarello si stende la lãghene, una sfoglia sottile come un velo, e si tagliano dei quadrati di circa 20 centimetri per 10; si ungono le sfoglie con olio e si riempiono con l'impasto a base di fiocchetti di marmellata, mandorle abbrustolite e spellate, pezzi di buccia d'arancia candita e scorza di limone grattugiata sottile, uva passa, pezzetti di cioccolato, cannella e garofano. Si piega ciascuna sfoglia, portando i due lembi al centro del rettangolo, sovrapponendoli. Una volta saldate le due estremità, si avvolge il rotolo su se stesso a chiocciola. Si unge la superficie delle sfogliatelle con pochissimo olio e si spolverano con zucchero. La cottura è in forno per 30 minuti a calore moderato in una teglia unta di olio. «Il segreto – svela Clemente – consiste nel non mischiare tutti gli ingredienti dell'impasto insieme, ad esempio la mandorla si sposa con lo zucchero, il limone con l'arancio, l'uva passa con il garofano e la cannella. E la sfoglia deve essere talmente sottile che devono vedersi le venature della mano». Clemente propone due specialità, le sfogliatelle con marmel-



Clemente Cirillo

LA RICETTA DAL REGNO
DI NAPOLI
FU RIVISITATA
CON INGREDIENTI TIPICI
COME MANDORLE, MOSTARDA
DI UVA E MELA COTOGNA

lata di percoca e quelle di grano arso. In questo caso, la farina deve essere bianca (800 grammi) e scura (200). Un prodotto eccellente (buono e bello a vedersi) è anche quello creato dalla Pasticceria Di Muro. «Facciamo la sfogliatella proprio come si faceva una volta in casa – racconta il titolare Sabino Di Muro, che porta avanti il locale aperto cinquant'anni fa dal padre Andrea – con pasta sottile, marmellata di mele cotogne fatta da noi, mandorle, cioccolato fondente, uva sultanina, olio di oliva e vino bianco». Il costo è abbordabile, 60-70 centesimi una sfogliatella (22 euro al chilo) per un gusto che non ha prezzo. Per chi si trovasse in Puglia, il 17 dicembre, in piazza Vittorio Veneto, si terrà la Sagra della sfogliatella.

Gli spiriti della tradizione

di Marco Offredi



DURANTE LE FESTE DISTILLATI E LIQUORI RALLEGRANO I MOMENTI DI CONVIVIALITÀ E SONO UN'OTTIMA IDEA REGALO

Il profumo del Natale? Ricette della tradizione e pietanze di ogni tipo vestono tavole imbandite e riuniscono famiglie per celebrare insieme la festa più magica dell'anno. Bollicine per il brindisi, certo, un rosso che si abbinerà all'arrosto, ci mancherebbe. Ma non basta. Nei bicchieri non si versa solo vino: caffè, liquori e distillati rallegrano i momenti di convivialità, oltre a essere una splendida idea per un regalo sicuramente gradito.

Del resto le tradizioni legate ai liquori di Natale sono radicate in molte culture da secoli: in molti Paesi europei, ad esempio, è tradizione preparare il celebre punch natalizio, una bevanda calda a base di vino, rum, spezie e frutta secca. In Italia, invece, spopola il vin brulé, vino rosso speziato e zuccherato che viene servito bollente. Insomma, ogni Paese ha la sua ricetta tradizionale e l'importante è creare un'atmosfera di festività e condivisione.

Ma cosa servire a tavola per concludere il pasto? «Per scegliere i migliori liquori di Natale è fondamentale considerare la qualità degli ingredienti - conferma Luca Ramoni, presidente dell'Aicaf (Accademia italiana maestri del caffè) e docente collaboratore dell'Accademia del Gusto di Ascom Confcommercio Bergamo -. Per questo è meglio optare per prodotti artigianali e di alta gamma capaci di offrire un gusto speciale e un profumo unico. In quest'ottica un liquore particolare perfetto per il Natale è il nocino preparato con le noci verdi, zucchero, spezie e alcol. Ha un sapore intenso e aromatico, perfetto da gustare come digestivo dopo i pasti natalizi».

Per chi ama i distillati più intensi e avvolgenti, invece, il whiskey - irlandese o scozzese - si conferma un'ottima scelta, ideale da sorseggiare lentamente accanto al fuoco ma anche per creare deliziosi cocktail. «Un classico cocktail natalizio è l'Irish Coffee, preparato con whiskey, zucchero, caffè caldo e panna montata - conferma Ramoni -. È una bevanda calda e confortante, ideale per riscaldarsi durante le fredde serate invernali». Vi piace un liquore dolce e cremoso? Allora il Baileys Irish Cream potrebbe essere la scelta perfetta: «Questo liquore a base di whiskey irlandese e crema di latte ha un sapore ricco e vellutato, con note di cioccolato e vaniglia - prosegue Ramoni -. Puoi gustarlo da solo con ghiaccio, utilizzarlo per preparare cocktail natalizi o aggiungerlo al tuo caffè per una versione/variante ancora più indulgente del classico Irish Coffee».

A chi poi non piace il cioccolato? Un gusto classico che unito all'alcol diventa irresistibile. Leggero



Luca Ramoni

ma gustoso, il liquore al cioccolato è perfetto per i più golosi. Esistono diverse varietà di liquori al cioccolato: fondente, al latte o bianco. «Da soli sono molto gustosi ma possono essere utilizzati anche per creare cocktail - aggiunge Ramoni -. Il liquore al cioccolato, inoltre, è una piacevole correzione al caffè capace di dare alla "tazzina" un tocco dolce e avvolgente».

A riguardo anche i liquori al caffè sono una scelta popolare durante le festività natalizie: «Questi liquori, come il Caffè Borghetti o il Kahlúa, offrono un delizioso mix di caffè e alcolici che si sposa perfettamente con l'atmosfera festiva - spiega Ramoni -. Sono perfetti da gustare da soli o come base per cocktail natalizi».

Un altro ottimo liquore italiano è il Frangelico, a base di nocciola viene prodotto in Piemonte utilizzando nocciole tostate, vaniglia e altre erbe e spezie secrete. Ha un sapore dolce e intenso, con note di nocciola e cacao. «Il Frangelico può essere consumato in diversi modi, anche nei cocktail. Si beve con il ghiaccio ma va bene anche con il caffè a cui può essere aggiunto per creare una bevanda calda e aromatica da completare con la panna montata - conclude Ramoni -. Infine un consiglio: terminate i pranzi natalizi con un buon caffè speciale o monorigine, ossia di una specifica coltivazione, un modo ideale per concludere il pasto in modo raffinato ed elegante, offrendo un piacere aromatico e gustativo che lascia un ricordo indimenticabile dei momenti trascorsi insieme durante le festività».



Loro giallo d'Oriente

di Rosanna Scardi

IL PREZIOSO LEGUME
ASIATICO
NON DELIZIA SOLO I PALATI
MA OFFRE BENEFICI
PER LA SALUTE
PERCHÉ RICCO DI PROTEINE,
LIPIDI E FITOESTROGENI

La regina della cucina asiatica è la soia. Chi volesse approfondirne l'utilizzo e il gusto non può mancare di provare le specialità ricche di sapore e profumi di Sakila Shrestha a Treviso. Originaria di Katmandu, per tanti anni hostess nel suo Paese, Sakila nel 1999 è arrivata, per amore, in Italia. Insieme al marito bergamasco si è stabilita ad Arcene. Nel frattempo, sono nati i due figli che oggi l'aiutano in cucina. Dopo la fine del matrimonio, Sakila aveva deciso di tornare a Katmandu, quando la vita ha preso una piega diversa. «Volevo aprire un ristorante italiano nella mia città – racconta la cuoca, che nel frattempo si era formata seguendo appositi corsi -, ma ho conosciuto il mio attuale compagno e ho fatto il contrario: ho aperto a Treviso una “trattoria nepalese” perché la mia è una cucina casalinga». Il ristorante si chiama “Da Sakila” e si trova in via Battisti, 34/A ed è aperto anche per

aperitivi. Qui si può mangiare la migliore soia, importata dal Nepal. La pianta, originaria della Manciuria, coltivata da 5000 anni in Cina, è arrivata in Occidente tra l'800 ed il '900 ed è stata il prodotto di punta nell'agricoltura statunitense durante la Seconda guerra mondiale. Oggi è coltivata su vasta scala in Cina, Giappone e Indocina, ma anche nel sud America e negli Stati Uniti. La cultura della soia si è diffusa anche in alcuni Paesi europei come l'Italia. Pianta erbacea annua che può raggiungere dagli 80 ai 100 centimetri di altezza, presenta fiori piccoli, dal colore bianco, rosso o viola a seconda della varietà; il frutto è un baccello di colore violetto contenente da uno a cinque semi di colore giallognolo chiaro o scuro a seconda della tipologia. La parte impiegata sono, appunto, i semi, che contengono un'elevata quantità di proteine, lipidi polinsaturi e glucosidi ricchi di isoflavoni e saponine. Sakila utilizza la soia chunks, o soia bianca tostata e frullata fino a farne delle palline secche, ingrediente base per realizzare le sue polpette vegetariane Maseura Gravy. «Utilizzo mezzo chilogrammo di soia – spiega la preparazione

Sakila – che lascio a bagno per mezzora in acqua a temperatura ambiente. Frullo la soia insieme a due patate e creo due polpette dalla forma simile a due grandi uova. A parte, preparo un soffritto di olio, cumino, zenzero e sale e faccio dorare il composto in padella. Le polpette si abbinano a una salsa nepalese che realizzo con soffritto di olio, cumino, cumino nero, curcuma, zenzero, aglio frullato, sale, pomodori e un'aggiunta di lime che dona un sapore buonissimo. In un altro piatto si serve riso o piadina a scelta, come accompagnamento». Da provare, anche la soia (sempre dopo essere stata in ammollo per mezzora) tostata da Sakila in un soffritto di olio, cumino, cumino nero, zafferano e zenzero, saltata in padella con pomodori e verdure varie. «In Nepal le polpette di soia sono considerate un piatto povero – continua Sakila – alla pari delle lenticchie. Chi non può permettersi la carne, prepara Maseura Gravy per i suoi bambini che sono simili alle polpette italiane fatte in casa da mamme e nonne». Non solo la soia è gustosa, ma fa anche bene. Come tutti i legumi è, infatti, ricca di vitamine del gruppo B, di ferro e potassio. A differenza degli altri legumi la soia è, però, più digeribile e ricca di proteine, dunque è un valido sostituto della carne, e di lipidi (monounsaturi, polinsaturi e fosfolipidi come la lecitina). L'interesse per le proprietà benefiche della soia ebbe inizio quando alcuni studi epidemiologici condotti su popolazioni asiatiche misero in luce una minore incidenza di alcune forme tumorali come il cancro alla mammella, al colon e alla prostata. Si osservò anche che le donne asiatiche avevano una menopausa più serena rispetto alle occidentali e il rischio di osteoporosi e malattie cardiovascolari era ridotto. Si ipotizzò, quindi, l'esistenza di una correlazione tra consumo di soia e la ridotta incidenza di questi disturbi e patologie.

I presunti effetti benefici della soia sono legati alla presenza di fitoestrogeni (sostanze naturali contenute nelle piante con azione estrogena) e isoflavoni (sostanze molto efficaci nel contrastare i disturbi della menopausa). Una volta assorbite queste sostanze sono rielaborate dal fegato che le metabolizza producendo derivati con attività estrogena.

Queste sostanze si sono dimostrate efficaci anche nel placare i disturbi della sfera emotiva riducendo ansia, irritabilità, depressione e instabilità umorale. La soia protegge, inoltre, l'organismo dalle malattie cardiovascolari abbassando la pressione arteriosa e il colesterolo, migliorando l'elasticità delle arterie e combattendo i radicali liberi. Dai semi della soia si ottengono numerosi prodotti vegetariani come latte, tofu, miso, olio, farina e fiocchi, pane di soia, carne di soia, tamari, shoyu e la lecitina di soia, una sostanza impiegata in campo alimentare come emulsionante ed esaltatore di aromi in gelati, biscotti e dolci.



Sakila Shrestha

LA SERRA, AD ALMÈ LA PASTICCERIA BIO

Difficile dire che passare dall'ingegneria medica alla pasticceria sia un attimo, eppure quella di Leonardo Tiraboschi, 27 anni, è la storia appassionata di un giovane che ha trovato la sua strada quasi per caso. Dopo aver frequentato un corso serale di pasticceria ha deciso di lasciare il Politecnico di Milano per fare l'apprendista, tra lievitazioni e impasti. Inizia con un primo stage per poi essere assunto in diverse pasticcerie, fino all'esperienza nella ristorazione stellata, come pastry-chef all'Osteria della Brughiera di Almè. E proprio qui nasce e prende forma l'idea di mettersi in proprio, rilevando un negozio sfitto da anni. La Serra omaggia nella scelta del nome il ricordo del nonno e delle sue orchidee. La pasticceria bio impiega esclusivamente lievito madre e segue le stagioni nella proposta di dessert. L'attenzione è estrema nella scelta delle materie prime: burro dalla Normandia, farine italiane e latte e uova biologiche. Non mancano prodotti a km zero, dalla farina di mais spinato di Gandino alla zucca bergamasca. Da non perdere la torta Foresta nera con marasche bergamasche e amarene sciropate. L'anima green è evidente nella scelta di macchinari a basso impatto ambientale, oltre che negli arredi naturali in legno di larice e marmo originale di Carrara.



Giorgia Baldi e Leonardo Tiraboschi

LA SERRA LABORATORIO DI PASTICCERIA

Via Papa Giovanni XXIII, 1
Almè (Bg)
Tel. 366.4304532

TAIOCCHINO, IN CITTÀ LA TAVERNA BERGAMASCA



Elisa Taiocchi e Ovidiu Barberiu

La nuova "taverna bergamasca" in Via XXIV Maggio è il buon indirizzo cittadino per immergersi nella tradizione culinaria del territorio. Il Taiochino nasce dall'esperienza della Trattoria Taiocchi di Curno, fondata nel 1928 dai bisnonni di Elisa Taiocchi, che con il marito Ovidiu Barberiu, porta avanti la tradizione di famiglia. Da oggi si possono gustare anche in città i casoncelli di nonna Alda, ricetta iconica da oltre sessant'anni nel menù, oltre agli scarpinocc e a piatti tipici come i nosecc, il coniglio (ol cuni) e la guancia ubriaca. Tra gli antipasti, da non perdere il salame nostrano della famiglia Taiocchi e le bombette di branzi, croccanti frittelle di grano saraceno. Sempre sul fuoco la polenta, che si sposa ai porcini trifolati, e la taragna; e, per gli amanti dei formaggi, il tris di polentine abbinato a gorgonzola, branzi e taleggio. Ma la ricetta da non perdere, rispolverata e reinterpretata, tra prove e test in cucina, in base a un antico manoscritto è l'aneddoto: l'anatra sposa le verze, in un piatto che racconta l'influsso della Serenissima e del dominio veneziano ed esalta le nobili carni. Per chiudere in bellezza un dessert giocoso come il mokamisù: tiramisù servito in una moka, con tanto di messaggio e sorpresa (ovviamente in dialetto).

TAIOCCHINO TAVERNA BERGAMASCA

Via XXIV Maggio, 2
Bergamo
Tel. 351.3974562
info@taiochino.it

LA FARCIA, TRADIZIONI NEL PANINO GOURMET

Casa Paleni, palazzo Liberty affacciato su Viale Papa Giovanni XXIII, a due passi dalla stazione, è la sede scelta per il 14esimo punto vendita del marchio piemontese "La farcia", famoso per i panini gourmet che esaltano la tradizione regionale piemontese. Il progetto nasce da un'intuizione dello chef Flavio Ghigo, in collaborazione con la famiglia. Si parte dalla scelta del pane, rigorosamente autoprodotta nel laboratorio a Salmour nel cuneese, da abbinare a "farce" gourmet, dal vitello tonnato alla battuta di Fassona al coltello, dal tonno rosso di Favignana ai moscardini in guazzetto. Quanto ai formaggi si va dalla robiola di Roccaverano alla mozzarella di bufala campana al raschera d'alpeggio; tra le salse, affiancano l'iconica tonnata, maionese alle erbe, salsa campagnola, cipolle rosse caramellate. Alla base le ricette della tradizione piemontese, con omaggio, nella scelta dei nomi dei panini, alle valli. Le "farce" possono essere anche scomposte e ordinate come piatto o insalata. Non manca la versione dolce e golosa, con crema di nocciola delle Langhe, oltre a biscotti e altre golosità in vendita, in vaso. L'inaugurazione del locale è stata accompagnata da un'iniziativa solidale: un incontro tra musica, arte e buon cibo, con il Conservatorio di Bergamo, opere di Castellani & Smith, a favore delle Fondazioni ARMR di Bergamo e Amiche per la Vita.



Lo staff de La Farcia

LA FARCIA

Viale Papa Giovanni XXIII, 126
Bergamo (Bg)
Tel. 035.5295704

GIOPÌ E MARGÌ, 40 ANNI PER IL TEMPIO DEL KM 0



Ritratto di famiglia durante i festeggiamenti

Quando lo chef Ivar Foglieni decise di aprire un locale tutto suo, nel 1983, impazzava la nouvelle cuisine. La sua scelta, in controtendenza ai tempi, ricadde sul territorio, i suoi prodotti (ben prima della rincorsa al km zero) e le ricette tradizionali, come del resto impongono Ol Giopì e la Margi, le maschere tipiche bergamasche. I fratelli Darwin e Barbara in cucina e Alioscha in sala portano avanti la tradizione inaugurata dal padre, che continua ad essere un punto di riferimento per tutta la famiglia. Sue alcune delle ricette che interpretano il territorio con creatività, da decenni invariate in menù, come i tagliolini all'uva Isabella caramellata con salsiccia, salvia e polvere di pomodoro (ricetta del 1986) e il risotto al taleggio di grotta e tartufo nero di Bracca. L'atmosfera tipica e familiare del locale, che non rinuncia ad esempio ai costumi tradizionali in stile Margi, ne fa uno dei punti di ritrovo e convivialità preferiti della città. Polenta, salumi e formaggi sono tra i motivi d'orgoglio del locale, a partire dalla spalla di Schilpario, insaccato della Val di Scalve. Tra i secondi, da non perdere Ol brasat, cappello del prete cotto lentamente cui si affianca una polenta di mais rostrato rosso su Rovetta con funghi finferli.

OL GIOPÌ E LA MARGÌ

Ristorante Tipico Bergamasco
Via Borgo Palazzo, 24
Bergamo
Tel. 035.242366

Un Natale diVino

I CONSIGLI PER UN ABBINAMENTO CON I FIOCCHI

di Luca Bassi



Non le solite bollicine, non il Moscato di Scanzo che tutti noi bergamaschi già conosciamo molto, molto bene: per Natale 2023 è importante scegliere un vino nuovo, speciale, magari anche curioso. Anche perché durante le feste in famiglia non possono mancare bottiglie di vino per accompagnare brindisi e cene in compagnia, e se la scelta tocca a voi è fondamentale saper pescare nel modo giusto per fare un figurone. Ogni anno però, in queste situazioni sorge sempre un dubbio: quali sono i migliori vini da regalare a Natale? E, soprattutto, dove posso trovare consigli per non sfigurare con gli ospiti?

La paura di regalare un dono non gradito può fare brutti scherzi, per questo abbiamo deciso di consigliarvi alcune bottiglie - portata per portata - con le quali è impossibile fare pessima figura.

Un brindisi curioso per l'aperitivo

Il pranzo di Natale, come il cenone della vigilia, inizia per tradizione con una bollicina per immortalare il momento del brindisi e per riunire tutti i commensali attorno al tavolo; è il momento in cui ci si guarda negli occhi e si levano i calici per brindare in onore dell'amicizia o dell'attaccamento alla famiglia. Ma avevamo detto niente bollicine, quindi ecco un consiglio curioso e alternativo per il brindisi: Sidro Vittoria, che propone Italian Bloom e English Rose, vini di mele prodotti artigianalmente con Metodo Classico nel cuore delle Dolomiti di Cadore. Due "etichette" ideali per l'aperitivo ma, volendo, da bere anche a tutto pasto.

Il Lambrusco o un rosato con gli antipasti

Ci si siede a tavola, quindi via con gli antipasti. In queste occasioni si prediligono pietanze delicate sia di carne che di pesce, accompagnate da qualcosa di fresco e poco impegnativo per verdure e formaggi freschi, mentre con un buon vino rosso, poco corposo, si prediligono formaggi stagionati e salumi. Tra i nostri consigli non possono mancare un Lambrusco o, tra i rosati, un Cerasuolo d'Abruzzo.

Aromatici e strutturati con i primi piatti

Poi ecco i primi, che in una famiglia italiana che si rispetti ricoprono il ruolo della portata principale. Nella maggior parte dei casi, sono i piatti tipici delle varie regioni ad avere la meglio nel menù natalizio, ognuna con la sua punta di diamante. Alcuni esempi? I tortellini in brodo emiliani, gli agnolotti alla fiorentina, i canederli del Trentino-Alto Adige e la classica pasta 'ncasciata della Sicilia. Per questi piatti occorrono vini dal gusto strutturato e persistente: per portate a base di pesce si prediligono vini bianchi con sentori profumati (Vermentino, Gewurztraminer o Chardonnay), mentre per primi di carne viene privilegiata l'essenza corposa e appagante dei vini rossi (Negroamaro, Barbaresco o Chianti Classico)

La grande tradizione italiana con i secondi

Si arriva così ai secondi. E per portare a tavola i migliori piatti di carne non possono mancare i grandi vini rossi e bianchi della tradizione italiana. Stiamo parlando di vitigni celebri come l'Amarone della Valpolicella, in grado di conquistare il palato con i suoi aromi di frutta matura e il suo gusto delicato e rotondo, e il Barolo Docg, con il suo bouquet avvolgente, il suo elegante equilibrio in bocca e la sua potente personalità. Non mancano anche alcuni vitigni che possono rendere perfetto l'assaggio di un secondo; tra questi, degni di nota, non mancano il Sangiovese, coltivato soprattutto in Toscana, il Syrah, che cresce nelle calde terre della Sicilia, e infine, per secondi di pesce, consigliamo il Verdicchio, ottimo vino bianco marchigiano.

Dolce due volte con i dessert

Infine il dessert, immancabile a Natale. Con una regola ben precisa: il dolce chiama dolce, sempre. Il tipo di abbinamento può variare in base alla specialità della regione: pandoro, panettone, torte alla crema, tronchetti di Natale, abbinabili con un vino dolce, passito o liquoroso. Nello specifico, i vini dolci passiti prediligono la pasticceria secca, crostate e torte ai frutti di bosco, mentre i vini liquorosi sposano alla perfezione dessert strutturati e intensi, torte al cioccolato e dolci più aromatici.

ENTI BILATERALI A SOSTEGNO DEL CARO ENERGIA



Contributo a favore dei dipendenti delle aziende del terziario e del turismo per il rincaro energetico



Un contributo massimo **di 100 euro** euro, erogato a un solo componente del nucleo familiare



La domanda deve essere trasmessa agli enti tramite il portale **www.eblink.it**

LEGGERE DI GUSTO

a cura di Rosanna Scardi



UN VIAGGIO LUNGO UN ANNO TRA I DOLCI DELLA TRADIZIONE

Un ricettario speciale tutto dedicato ai dolci tradizionali italiani che si preparano per festeggiare le grandi ricorrenze. La più importante è il Natale che riunisce la famiglia a tavola. Ma ci sono anche Carnevale, Pasqua, Ognissanti e i tanti santi a cui la cucina associa una ricetta golosa. Si va dalle zeppole di San Giuseppe alle frittelle di Sant'Antonio, dalla pinza dell'Epifania ai pabassinos sardi della Quaresima. Il viaggio è lungo un anno tra curiosità, storie, aneddoti e piccole scoperte legate a ogni dolce. L'Italia è il Paese dove la cultura religiosa permea e scandisce il calendario con feste patronali e ricorrenze che caratterizzano anche la cucina. Questi momenti possono fermare l'intera nazione o singole città per uno o più giorni, lasciando spazio a storie e miti che, nei secoli, hanno contribuito a forgiare il nostro modo di vivere la festa. Il libro, impostato seguendo il calendario, riporta le ricette e le storie di dolci dal forte contenuto simbolico, dal panettone, re della tavola natalizia, al più curioso dolce della più piccola festa locale. In questo modo è possibile portare in tavola un dessert diverso per quasi ogni giorno dell'anno. Il ricettario è arricchito da tanti consigli per replicare i dolci a casa.

I DOLCI DELLE FESTE - 230 RICETTE

AA.VV.

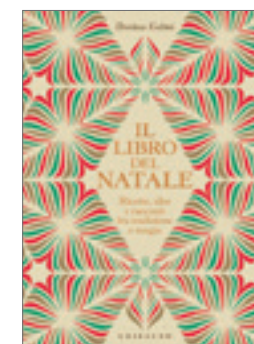
14,90 EURO

SLOW FOOD EDITORE - 2023



Nelle occasioni importanti, come il pranzo di Natale o il cenone di Capodanno, si tende a esagerare. Dopo apriamo il frigorifero domandandoci: «E ora che cosa ci facciamo con tutti gli avanzi?» Il libro del famoso chef è d'aiuto sia nel recupero degli avanzi perché sprecare è brutto, sia nella preparazione di pranzi e cene per stupire tutta la famiglia. Il libro offre 15 ricette della tradizione, cinque invenzioni per ottimizzare gli sprechi e molti ricordi personali di Cannavacciuolo.

IL PRANZO DI NATALE
di Antonino Cannavacciuolo
Einaudi - 2019
14,00 euro



Questo libro, con immagini e parole, narra il nostro Natale, ma anche quello che si vive all'estero: scopriremo, leggendolo, che tutti hanno in comune l'incanto di una festa magica e il piacere di ritrovarsi, di condividere emozioni, bellezza, autenticità. Tra tradizione e magia, il Natale porta con sé significati diversi, molti dei quali dimenticati o sconosciuti, altri che rimandano a tradizioni e usanze differenti dalle proprie. E poi storie, aneddoti, ricette e consigli per rendere il Natale ancora più bello e ancora più vero.

IL LIBRO DEL NATALE
di Dorina Gelmi
Gribaudo - 2022
22,90 euro



Il libro racchiude 150 ricette invernali, che scaldano il cuore e apportano l'energia giusta per affrontare il freddo. Ci si può dilettare a preparare deliziosi snack per i giorni innevati, gustosi primi piatti, golosi dolci e bevande profumate. Qualche esempio: una corposa fonduta cheddar e il sidro, una terrina di fegatini con salsa ai fichi e pan brioche tostato, un pasticcio di patate con pancetta, porri e formaggio. E poi torte e tartellette, brownies e muffin.

COMFORT
AA.VV.
Guido Tommasi Editore
2023
28,00 euro



Le fiabe e i racconti di Natale sono infiniti, ma se questo magico periodo potesse essere raccontato attraverso un piatto, voi quale scegliereste? Un po' come le storie, anche le ricette di Babbo Natale e della Befana dalla A allo zenzero appartengono alla tradizione di tante cucine e di altrettante famiglie. In questo abbecedario ne troverete abbastanza per imbastire le tavole delle feste, da condividere con le persone che amate, scrivendo un racconto culinario personale.

ABBECCEDARIO DELLA CUCINA DI NATALE
di Marialetizia Pivato
Editoriale Programma - 2022
8,90 Euro



SEMPLIFICHIAMO LA COMPLESSITÀ



A S C O M
B E R G A M O
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

Ascom Confcommercio Bergamo
la strada giusta per le imprese

Per qualsiasi esigenza siamo a tua disposizione
tel. 035.4120111 • info@ascombg.it • www.ascombg.it

